



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

## EKMEK AŐI



1 adet bayat somun  
2 adet sođan  
400 gr kıyma  
2 adet domates  
2 adet yumurta  
1 ay kaŐıđı karabiber  
2 ay kaŐıđı tuz  
1 kahve fıncanı sıvıyağ  
4 su bardađı su

- # İlk iŐlem olarak ekmek kp küp doğranır, fırın tepsisine konur. 200 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.
- # Tencereye sıvıyağ ve kıyma bırakılır. Orta ateŐte kıyma suyunu bırakıp çekene kadar karıŐtırarak kavrulur.
- # İnce kıyılmış soğan ilave edilir. Kapak kapatılır. Sođan ŐeffaŐlaŐana kadar piŐirilir.
- # Sonra kp küp dođranmıŐ domates eklenir. Domates Őeklini kaybedene kadar piŐirilir.
- # Daha sonra çırpılmıŐ yumurta, tuz, karabiber konur, karıŐtırılır.
- # Su gezdirilir. Bir taŐım kaynatılır.
- # Kaynayan karıŐıma kızarmıŐ ekmekler atılır, alt-üst edilir ve ateŐten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Ekmek aŐı Bolu'nun özel lezzetidir.